HAMSİ DİBLESİ (TRABZON)

Malzeme: (4 Kişilik)
500 gr iri hamsi
250 gr pirinç (1 su bardağından 1 parmak fazla)
5 adet karalahana yaprağı
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Kılçıklarını çıkararıp fileto haline getirin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.
Lahana yapraklarını ince ince kıyıp pirinçle ve maydanozla harmanlayın. Tuz ve karabiber ilavesiyle tadlandırın. Tereyağını tavada eritip soğanı kavurun. Pirinçli lahanayı ekleyip karıştırın. Tencereye karışımın yarısını koyun. Hamsi filetoların yarısını açarak karışımın üstüne serin. Kalan karışımı üzerine ilave edin. Onun da üstüne kalan hamsi filetoları açarak dizin. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ekleyip orta ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Dibleye istenirse 1 çorba kaşığı çamfıstığı ilave edilebilir, daha güzel bir tad verir.

© lezzetler.com tarif no:38982 • adı:Hamsi Diblesi (Trabzon) • gönderen:gülsaçar • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:17